

～Maihama Course～

## 舞浜コース

¥10,300

### Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

旬の味覚前菜 シェフスタイル

### Grilled Salmon and Mushroom with Essence Sauce Garlic and Parsley Flavor

秋鮭と茸のグリル ガーリックとパセリのエッセンスソース

### CHIBA Local Beef Sirloin Steak 150g with Grilled Seasonal Vegetables

千葉産しあわせ絆牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル添え

### Home made DAIDAI Flavored PONZU Sauce

### Home made Japanese Style Onion Sauce

### Home made Sesame and MISO Sauce

舞浜特製 ポン酢ソース

舞浜特製 和風オニオンソース

舞浜特製 胡麻味噌ソース

### Please Choose One of the Three Rice Dishes

お好みの御食事をお選びください

### Steamed CHIBA Local Rice or

“KAMAMESHI” Cooked Rice with CHIBA Local Chicken and Chestnuts (+ ¥ 500) or  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg (+ ¥ 500)

千葉 多古産 コシヒカリ

千葉産 水郷赤鶏と栗の釜飯 (プラス ¥ 500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス (プラス ¥ 500)

### CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

### Purple Sweet Potato Mont-blanc with Mascarpone Ice cream

紫芋のモンブラン マスカルポーネアイスクリームと共に

### Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

### Food Ingredients are subject to change due to market conditions

仕入れの状況等により内容が変更になる場合がございます

We use rice from CHIBA

当店のお米は千葉産コシヒカリです

\* 上記の料金にはサービス料 10% と税金が含まれております。

All prices include 10% service charge and applicable government tax.

特別な食事制限、食品アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Allow us to fulfill your needs – please let one of our wait staffs know

if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances